



Jefe/a de cocina para restaurante de empresa

Jefe/a de cocina para restaurante de empresa

Funciones: Elaboración de servicios especiales, caterings para reuniones con mayor afluencia y un tipo de cocina más elaborada y sofisticada. Para eventos de mayor volumen, dispondrá de un refuerzo personal.

Empresa: [Grupo ISS](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Ciclo formativo de grado superior. Experiencia mínima de 3 años como jefe de cocina en hotel de 4* o 5*.

Se ofrece: Contrato indefinido. Horario de lunes a viernes de 7h a 16h, muy puntualmente requerirá también de servicio para cenas (promedio 1 vez al mes). 23 días laborables y un día de vacaciones adicional por cada año de antigüedad en el servicio hasta un máximo de 26 días laborables de vacaciones.

Más información: [Jefe/a de cocina](#).